

chiaro elustro. Et se p. catina forte el no ti uolisse riussire chiaro. fali vn'al  
 tra chiarata. sola mēte. ma nō li mettere dentro niente de agrumi. como hai f  
 fatto di prima p. niente. p. ch' tu lo farai uenire torbido. et nō si chiarirebe  
 senō con grā fatica et fastidio. Poi ch' tu lauerai colato chiaro elustro. meterai  
 il tozo bene chel sia lustro. Et lo rimetti inel tozo. et fallo bolir pian piano e cō  
 lento foco. e chiaro. p. ch' bolendo troppo. furia di uertaria torbido. et quando  
 era bolito vn'ora. Tu farai il saggio sun la carta ouero sun longia  
 se la gjoza si ferma. o no. et se la gjoza si ferma egli cotto. Et allora buttali  
 dentro .v.ij. o .iij. di aqua rosa bona. ouero niente aqua a fiori de uiole.  
 Et q̄sto se dimanda giulebbe. rosato. ouero uiolato. Et Poi lo laua dall.  
 foco. et uotalo in qualche catinella di terra netta e polita e senza odore. fin  
 che egli e freddo. Poi lo uoterai ineli tuoi ampoloni di uetro. coperto e tenuto  
 in loco fresco. chel nō si corrompa. Et quando comincia a desolbarsi.  
 nō ne poi cossi delicato ne bono. Et durerai il tempo de l'astate un mese  
 se gli e ben cotto. Et quando si fa giulebbe bono nō si dilla troppo cō se. —  
 et q̄sto giulebbe tra al colore gializo. chiaro. e bello da veder. e q̄.

Nota di seti farai il giulebbe di zucchero bianco. tu lo farai la chiarata sopradetta  
 et nō li metterai d'nto altro. altro. saluo chel zucchero e aqua se uita. p. m.  
 ultimo quando el e coto la sua aqua rosa. ouero aqua de uiole. naturali. et a  
 q̄sto modo tu farai il giulebbe bono e fatto di tutte le sorte zucchar.

E yale el d'ito giulebbe. molto a uirt frescare. et mortificare li gradi ardori.  
 dela cocente. et rabbiata sete. beutoni cō aqua cotta. o aqua dorzo. ouero  
 cō aqua fresca. et mortifica. la ardente calore del fegato. et e de bono in  
 molte altre cose. in medicina. e forsi alla e q̄.

Zuccharo rosato bono e bello cō alcune sue pte. —

Roli botoni dele rose. rosse anati ch' siano tutti apri. Et tagliali uia tutto q̄llo  
 bianco di sotto. cō le forbite. et ch' le siano nette. et fache le siano. .v.ij. el.  
 zucchero sia .lxxij. tagliale. subtilmente et pestale minutissima mēte. Poi torai  
 q̄lla libra di zucchero. bianco. et lo purifica. como di fatto q̄llo del giulebbe.  
 cō vn' chiaro d'ono. e vn' mēte. opiu de aqua di pozo. et cō q̄llo il chiaro tutto in schi  
 una. poi li meti la qua. et rompi. colatura mono d'nto il zucchero. et met  
 tilo al foco. et quando l'ua l'astima. nō li mettere d'nto altro. l'astela bene  
 inalzare. e como tu uedi ch' uole aprire il bollere. subito uenilo dal foco. et  
 colalo. cō q̄lli .v. sacchetti apōiti. et fallo bē colare chel uoghi chiaro.  
 Poi lo rimetterai inel tozo ch' sia ben lauato e netto. et rimettilo al foco.  
 a farlo casere. et quando egli e cotto bene. ch' tu arai uisto i segni. Allora  
 mettini d'nto. le tue rose. che siano bē peste. et fallo bolir p. vn' grā  
 pezzo. semp' mestando cō l'atua mestola. in torno e sotto sopra. che bene  
 se in corponi ogni cosa in sieme. et uenilo dal foco chel se e fatto. et co  
 cossi. ca l'oe metilo ineli suoi alberelli. et copilo como e freddo. e mēte.